

Ingrediënten

80 g boter 2 dl water snufje zout
100 g bloem 4 eieren ? l
slagroom 1 zakje vanillesuiker
150 g poedersuiker 1? eetlepel
slagroom 1 reep melkchocolade
40 g

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Bossche bollen

Heerlijk voor bij de koffie

Bereidingswijze

De boter met het water en het zout al roerend aan de kook brengen. In een keer alle bloem erbij roeren en het deeg flink roerend verwarmen, tot het glad is en van de pan loslaat. De pan van het vuur nemen, wat laten afkoelen en een voor een de eieren erbij roeren en laten opnemen. Het laatste ei loskloppen en in gedeelten toevoegen. Het deeg moet lobbig, glad en glanzend zijn. De bakplaat met bakpapier bekleden en hierop 8 deegbergen scheppen, met tussenruimten van 5 cm. De bakplaat midden in een warme oven van 200°C zetten en de soezen in 30 minuten gaar en goudbruin bakken, ze voelen dan licht aan. De slagroom met de vanillesuiker stijfkloppen, in een spuitzak doen en de afgekoelde soezen met het spuitmondje inprikken en volspuiten. Voor het glazuur de poedersuiker zeven en met de slagroom tot een dik glanzend glazuur roeren. De chocolade smelten tot 35°C en het glazuur erbij roeren (en afgedekt warm houden boven een pan met kokend water). De soezen door het glazuur halen en dit laten opstijven op een rooster.